PAIN

[](http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:FD_1.jpg)Différentes sortes de pain.

## Typologie par type

### Pains par dimension (en France)

* La [miche](http://fr.wikipedia.org/wiki/Miche), environ 1 kg

[](http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Miche_de_pain.JPG) Miche de pain d'environ 1,7 kg se conservant huit jours

* Le **pain**, appelé aussi, dans certaines régions de [France](http://fr.wikipedia.org/wiki/France) (vers Lyon, par exemple), la [**flûte**](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fl%C3%BBte_(pain)&action=edit&redlink=1), 400 g, de même longueur mais d'épaisseur double de la baguette. En Franche-Comté, la flûte est appelée le **pain long**. Dans la région [Provence-Alpes-Côte d'Azur](http://fr.wikipedia.org/wiki/Provence-Alpes-C%C3%B4te_d%27Azur), la flûte est appelée le **restaurant**.

[](http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Nl-baguettes2.jpg) Étalage de baguettes

* La [baguette](http://fr.wikipedia.org/wiki/Baguette_(pain)), 250 g
* Le bâtard, de même section que le pain mais de même poids que la baguette

[](http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:FicellePainFran%C3%A7ais.jpg) La [ficelle](http://fr.wikipedia.org/wiki/Ficelle_(pain))

[](http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Brood.jpg)Pain blanc pré-tranché

[](http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Pains_2624.JPG) [Pains au levain](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_au_levain)

L'[Encyclopédie de Diderot](http://fr.wikipedia.org/wiki/Encyclop%C3%A9die_ou_Dictionnaire_raisonn%C3%A9_des_sciences,_des_arts_et_des_m%C3%A9tiers) recense une trentaine de noms de pains.

Parmi les principaux types de pains, relevons :

* Le [boulot](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Boulot_(pain)&action=edit&redlink=1)
* la [faluche](http://fr.wikipedia.org/wiki/Faluche), en [Flandre](http://fr.wikipedia.org/wiki/Flandre_fran%C3%A7aise)
* La [fouée](http://fr.wikipedia.org/wiki/Fou%C3%A9e), en [Touraine](http://fr.wikipedia.org/wiki/Touraine_(province_fran%C3%A7aise))
* la [fougasse](http://fr.wikipedia.org/wiki/Fougasse), dans le [Midi](http://fr.wikipedia.org/wiki/Midi_de_la_France)
* la [gâche de Normandie](http://fr.wikipedia.org/wiki/G%C3%A2che_de_Normandie) ou la [gâche de Vendée](http://fr.wikipedia.org/wiki/G%C3%A2che_de_Vend%C3%A9e)
* Le [pain au levain](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_au_levain)
* Le [pain azyme](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_azyme)
* Le [pain bûcheron](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Pain_b%C3%BBcheron&action=edit&redlink=1)
* Le [pain de campagne](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_de_campagne)
* Le [pain épi](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Pain_%C3%A9pi&action=edit&redlink=1)
* Le [pain Napoléon](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Pain_Napol%C3%A9on&action=edit&redlink=1), à [Cherbourg](http://fr.wikipedia.org/wiki/Cherbourg)
* Le [pain polka](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Pain_polka&action=edit&redlink=1)

Les pains fantaisies peuvent incorporer des [noix](http://fr.wikipedia.org/wiki/Noix), des [châtaignes](http://fr.wikipedia.org/wiki/Ch%C3%A2taigne), des morceaux de [lard](http://fr.wikipedia.org/wiki/Lard)…, et présenter toutes sortes de formes.

Les pains sont classés en fonction des farines utilisées :

* [Pain bis](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_bis)
* [Pain blanc](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Pain_blanc&action=edit&redlink=1)
* [Pain complet](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_complet)

La législation française classe les pains selon leur composition et leur technique de fabrication : pain de tradition française, pain maison, pain au levain, pain cuit au feu de bois, pain à l'ancienne, pain de campagne, pain de seigle, pain de son, pain de froment, pain courant français.

### Pains spéciaux

[](http://fr.wikipedia.org/wiki/Fichier:Pain_au_lait.jpg) [Pain au lait](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_au_lait)

* [Bagel](http://fr.wikipedia.org/wiki/Bagel)
* [Pain à la grecque](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_%C3%A0_la_grecque) : spécialité [bruxelloise](http://fr.wikipedia.org/wiki/Bruxelles)
* [Pain au gluten](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Pain_au_gluten&action=edit&redlink=1)
* [Pain au lait](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_au_lait) (il ne s'agit en fait pas de pain mais d'une [viennoiserie](http://fr.wikipedia.org/wiki/Viennoiserie)).
* [Pain au son](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Pain_au_son&action=edit&redlink=1)
* [Pan bagnat](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pan_bagnat)
* [Pain brioché](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_brioch%C3%A9) ou [brioche](http://fr.wikipedia.org/wiki/Brioche) : fabriqué avec une pâte contenant des matières grasses, du sucre et des œufs.
* [Pain complet](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_complet) : pain fabriqué avec une [farine complète](http://fr.wikipedia.org/wiki/Farine_compl%C3%A8te), c'est-à-dire contenant tous les éléments du blé. Il est riche en [fibres](http://fr.wikipedia.org/wiki/Fibre_alimentaire) et en sels minéraux.
* [Pain crestou](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_crestou) : recette ancienne de l'[Aveyron](http://fr.wikipedia.org/wiki/Aveyron_(d%C3%A9partement)).
* [Pain d'épeautre](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_d%27%C3%A9peautre)
* [Pain d'épices](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_d%27%C3%A9pices)
* [Pain de campagne](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_de_campagne) : appellation commerciale générique.
* [Pain de gruau](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Pain_de_gruau&action=edit&redlink=1)
* [Pain de mie](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_de_mie) : préparé avec une pâte additionnée de matières grasses et de sucre. Souvent vendu en paquets de vingt-quatre tranches, il est à la base de la fabrication des [biscottes](http://fr.wikipedia.org/wiki/Biscotte).
* [Pain de munition](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_de_munition) : pain que mangent les soldats selon les usages et règlements de leur armée.
* [Pain de seigle](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_de_seigle) ; [Pain de méteil](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_de_m%C3%A9teil) ; [Benoiton](http://fr.wikipedia.org/wiki/Benoiton)
* [Mantou](http://fr.wikipedia.org/wiki/Mantou_(cuisine_chinoise)) : petit pain [chinois](http://fr.wikipedia.org/wiki/Culture_chinoise) qui n'est pas cuit au four mais à la vapeur.
* [Pain maya](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Pain_maya&action=edit&redlink=1)
* [Pain noir](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Pain_noir&action=edit&redlink=1)
* [Pain pistolet](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pistolet_(pain))
* [Pain pita](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_pita) : pain [turc](http://fr.wikipedia.org/wiki/Turquie) à la levure.
* [Pain sans sel](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Pain_sans_sel&action=edit&redlink=1) : sans ajout de sel à la fabrication, le pain sans sel contient néanmoins de 0,2 à 2,2 g de [chlorure de sodium](http://fr.wikipedia.org/wiki/Chlorure_de_sodium) par kilo.
* [Pain suédois](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_su%C3%A9dois)
* [Pain tabouna](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_tabouna) : pain [moyen-oriental](http://fr.wikipedia.org/wiki/Moyen-Orient) cuit sur les parois du four.
* [Pain viennois](http://fr.wikipedia.org/wiki/Pain_viennois)